Receitas Sabor infância

RECEITAS TESTADAS E APROVADAS

# CONE TRUFADO



RECEITAS SABOR INFÂNCIA

# TOP 1

# RECEITAS DE CONE TRUFADO

# APRESENTA:

As Melhores Receitas de Cone Trufado

# ÍNDICE


Avisos Legais ..... 4
Dicas ..... 5
Dicas ..... 6
Cone Trufado de Paçoca ..... 7
Cone Trufado de Morango ..... 8
Cone Trufado de Beijinho de Nutella ..... 9
Cone Trufado de Prestígio ..... 10
Cone Trufado de Brigadeiro ..... 11
Cone Trufado de Limão ..... 12
Cone Trufado de Leite Ninho ..... 13
Cone Trufado de Maracujá ..... 14
Dica Importante ..... 15

# AVISOS LEGAIS



Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos, pois mesmo que os ingredientes seja da mesma marca as vezes o resultado pode sair diferente em alguns aspectos.

Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

É totalmente proibida a cópia ou compartilhamento deste e-book por qualquer meio digital ou impresso.

Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.

# DICAS



## Rendimento:

O rendimento pode variar de tamanho por conta da sua preferência pelas porções.

## Tempo de cozimento:

1 hora ou até ficar durinho.

## Lucro:

O Valor varia muito de região para região e também da qualidade dos ingredientes adquiridos.

Baseia em lucro de 100%

por exemplo: custar R$ 1,00 para preparar os cone, sugiro que venda a R$ 2,00

# DICAS



## Preço:

Preço médio de venda de R$ 2,00 a R$ 3,00 reais.

## Conservação:

Para conservar os cones coloque-os na gaveta de legumes, se colocar na parte de cima eles podem murchar.

## Durabilidade:

Na geladeira tem validade em média de 15 dias.

# CONE TRUFADO
## DE PAÇOCA



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
200g de chocolate branco derretido e feito a temperagem
200g de chocolate branco derretido sem temperagem
50g de creme de leite
Pedaços de paçoca
Paçoca esfarelada

Modo de preparo:

Acrescente em um recipiente o chocolate derretido sem temperarem, o creme de leite e mexa bem até ficar uma ganache cremosa e reserve.

Com o chocolate feito a temperarem, banhe o cone por dentro e por fora.Passe um pouco de paçoca esfarelada pelo cone e leve para geladeira por 10 minutos.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Despeje a ganache por dentro na casquinha e decore com um pedaço de paçoca em cima e farelos da paçoca.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO
## DE MORANGO



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
300g de chocolate branco derretido (poder ser em banho-maria ou micro-ondas)
200g de creme de leite
250g de cobertura fracionada
2 colheres bem generosas de pó
para sorvete sabor morango

Modo de preparo:

Com o chocolate derretido, acrescente em uma panela de fundo
grosso com fogo baixo, creme de leite, pó para sorvete e mexa bem até ficar uma mistura homogênea.

Deixe esfriar por 1 hora na geladeira.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Recheie com o creme por dentro na casquinha e passe por cima o chocolate ao leite.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO

## DE BEIJINHO E NUTELLA



## *Receita*

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
1 lata de leite condensado
300g de chocolate ao leite derretido
4 colheres bem generosas de coco ralado
1 colher de manteiga
Nutella a gosto

Modo de praparo:

Acrescente em uma panela de fundo grosso com fogo baixo, leite condensado, coco ralado, manteiga e mexa bem.

Mexa até a massa começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

Pegue o chocolate derretido, passe por dentro da casquinha e leve a geladeira por 10 minutos.

Retire do congelador, acrescente o beijinho, nutella no centro da casquinha e por fim o
acrescente o chocolate ao leite derretido.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO
## DE PRESTÍGIO



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
2 latas de leite condensado
2 colheres de sopa de manteiga
500g de chocolate fracionado
300g de coco em flocos
200g de creme de leite sem soro
1 colher de sopa de essência de coco

Modo de preparo:

Acrescente em uma panela de fundo grosso com fogo baixo, leite condensado, manteiga, creme de leite e mexa bem.

Mexa até a massa começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro) e deixe esfriar por 10 minutos.

Adicione 100g de chocolate ralado e mexa bem.

O restante do chocolate derreta e banhe o cone por dentro e por fora e leve para geladeira por 10 minutos.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Despeje o recheio de chocolate por dentro na casquinha.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO
## DE BRIGADEIRO



# Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga
5 colheres bem generosas de sopa de achocoltado em pó
500g de chocolate ao leite fracionado (derretido)
Confeitos m&m's

Modo de preparo:

Com o chocolate derretido, banhe o cone por dentro e por fora e leve para geladeira por 10 minutos.

Acrescente em uma panela de fundo grosso com fogo baixo, leite condensado, manteiga, achocolatado e mexa bem.

Mexa até a massa começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro) e deixe esfriar por 10 minutos.

Depois de frio, misture uma lata de creme de leite e bata na batedeira por 4 minutos. (deixe esfriar)

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Recheie por dentro na casquinha e passe por cima o chocolate derretido.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO
## DE LIMÃO



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
750g de chocolate branco derretido (poder ser em banho-maria ou micro-ondas)
250g de chocolate ao leite
200g de creme de leite
6 colheres de suco de limão
1 colher bem generosa de raspas de casca de limão
1 colher de sopa de glucose de milho

Modo de preparo:

Com o chocolate derretido, acrescente em uma panela de fundo grosso com fogo baixo, suco de limão, a glucose de milho, as raspas de limão e o creme de leite e mexa bem até ficar um creme bem liso.

Deixe esfriar por 10 minutos na geladeira.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Recheie com o chocolate branco por dentro na casquinha e passe por cima o chocolate ao leite derretido.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO

## DE LEITE NINHO



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de leite em pó
500g de chocolate branco
1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Acrescente em uma panela todos os ingredientes, misture bem até obter uma mistura homogênea.

Deixe esfriar por 10 minutos na geladeira.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Recheie com a trufa de leite ninho por dentro na casquinha e passe por cima o chocolate ao leite.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# CONE TRUFADO
## DE MARACUJÁ



## Receita

Ingredientes:

casquinhas de sorvete
300g de chocolate ao leite
300g de chocolate branco derretido (poder ser em banho-maria ou micro-ondas)
50ml de suco de maracujá concentrado
50ml de creme de leite

Modo de preparo:

Com o chocolate derretido, acrescente em uma panela de fundo grosso com fogo baixo, suco de maracujá, creme de leite e mexa bem até ganhar uma cremosidade.

Deixe esfriar por 10 minutos na geladeira.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar.

Coloque o cone em um suporte ou um copo com a boca para cima. Recheie com o recheio de maracujá por dentro na casquinha e passe por cima o chocolate ao leite derretido.

Leve ao congelador ou deixe esfriar em temperatura ambiente.

# DICA IMPORTANTE



O negocio de Cone Trufado está cada vez mais crescendo por todo Brasil e se você quer se especializar e ter uma ótima relação com seus futuros clientes. deixarei uma sugestão muito especial que te ajudara a ser uma especialista na área.

Clique no botão verde abaixo e se surpreenda com esse mercado que está crescendo muito por todo Brasil.

**SIM, QUERO APRENDER MAIS SOBRE CONE TRUFADO**